



Grillezett sárgarépa petrezselyem pesztóval

Hozzávalók

- 50 dkg sárgarépa
- 0.67 tasak Grill zöldség fűszerkeverék
- 2 ek olaj
- 2 csokor petrezselyem
- 5 dkg mandula
- 3 ek olívaolaj
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

Elkészítés

1. A sárgarépákat hosszában félbevágjuk, majd megszórjuk a fűszerkeverékkel és az olajjal. 5 percet állni hagyjuk, majd forró grillen vagy grillserpenyőben megpirítjuk.
2. A petrezselymet alaposan megmossuk, durvára aprítjuk és késes betétű robotgépbe tesszük. Hozzáadjuk a felszeletelt mandulát, az olívaolajat, sózzuk, borsozzuk, majd az egészet alaposan összeturmixoljuk.
3. A megsült sárgarépákat meglocsoljuk a petrezselyem pesztós öntettel és tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	17.45 g
Energia	295.23 kcal
Zsír	24.48 g
Fehérje	4.77 g
Telített zsírok	3.03 g

25 Perc

4 adag